



にちようびの ドーナツ



「バムとケロのにちようび」

作：島田 ゆか
出版社：文溪堂

そのままでも、もちろん美味しいですが、
粉糖をかけたり湯煎したチョコレートで
デコレーションしたりして、
アレンジするのも、おすすめです！



レシピ考案者
ミッカスタッフ つかだ

こねこねこねて
ぼこんぼこんかたをぬいて
ぼいぼいとあげれば
こんがり ドーナツのできあがり

📖 本文より

ざいりょう



- ホットケーキミックス／200g
- 無塩バター／20g
- 卵／1個
- 牛乳／20cc
- グラニュー糖／20g
- 強力粉(打ち粉)／適量
- 揚げ油／適量
- 粉糖(仕上げ用)／適量
- チョコレート(仕上げ用)／適量

調理時間 90分 / 費用 500円以下



つくりかた

- ①無塩バターを耐熱容器に入れ40秒レンジで温めボールに入れ湯煎して溶かす
- ②卵とグラニュー糖を、泡立て器で混ぜ合わせる
- ③②に牛乳、溶かしたバターと入れ白っぽくなるまでかき混ぜる
- ④そこへホットケーキミックスを振り入れ、ゴムベラでサクリと混ぜ合わせる
- ⑤手で、ひとまとまりにしたらラップに包み、冷蔵庫で1時間寝かせる
- ⑥まな板に打ち粉をし、生地を麺棒で5mmほどの厚さになるように伸ばし、ドーナツ抜き型で型抜きをする
- ⑦鍋の底から5cmほどの高さに揚げ油を注ぎ、170℃に温める型抜きした生地を入れ両面きつね色になるまで揚げたら取り出し油を切る
粗熱が取れたら完成!

